

Turi Bianco Igt terre siciliane 2024 - Salvatore Marino Az. Agr



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Territorio: Contrada Buonivini
Genere: Vino
Denominazione: I.g.t. Terre Siciliane Catarratto
Tipologia: Bianco
Vitigno: Catarratto
Annata: 2024
Età delle Vigne: 2
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievit: Indigeni
Grado Alcolico: 12,8%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sintetico
Numero bottiglie prodotte: 1800
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Catarratto, fermentazione spontanea e breve macerazione di 3 giorni, affinamento per 6 mesi in acciaio

Biologico non certificato.

Sentori chiave: mango, capperi e iodio

Naso: fruttato, mediterraneo, solare e floreale

Bocca: sorso sapido, facile, vibrante e fruttato

Vista: giallo paglierino carico

Ci troviamo a Noto, nel Sud Est della Sicilia, in una zona capace di donare sole e calore in abbondanza, portando sempre a maturazione ottimale le uve coltivatevi.

Più precisamente le vigne si trovano in Contrada Buonivini, dove i terreni sono prevalentemente

composti da argilla e calcare, elementi in grado a conferire ai vini buona struttura e profondità.

Qui Salvatore Marino lavora, coltiva e vinifica a partire dal 2017 cercando da subito un approccio il più trasparente possibile, in grado di far risaltare il Catarratto ed il Nero d'Avola senza l'utilizzo di artifici chimici o ingentilendo eccessivamente la beva: vini tradizionali, fatti come suo nonno gli ha insegnato, utilizzando esclusivamente letame biologico e sovescio come unici concimi.

Stilisticamente i vini risultano sempre estremamente puliti, semplici ed immediati, dove beva e godibilità rappresentano il carattere distintivo di un produttore che in ogni bottiglia riesce a racchiudere l'anima della sua terra.

Turi Bianco è un Catarratto proveniente da vigne ad alberello piuttosto giovani, in grado di esprimere da subito frutto e generosità.

Un vino caratterizzato da un sorso sapido, fresco, fruttato e piacevolmente vegetale, dove la brevissima macerazione contribuisce nel donare spalla e struttura ad un vino già di per sé ricco e solare.